

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ПУТИВЛЬСЬКИЙ КОЛЕДЖ СУМСЬКОГО НАУ
БІБЛІОТЕКА

«Українська національна кухня»



2017

Мета: *ознайомити студентів з історією української кухні, з її характерними рисами, кухарським мистецтвом, технологією приготування традиційних і святкових страв, їх різноманітністю, високими смаковими і поживними якостями; навчитись відчувати смак української кухні; виховувати студентів на традиціях української гостинності; розвивати почуття любові до національних страв, поглиблювати знання рецептів української їжі.*

Обладнання: *українськи рушники, макитра з варениками, ілюстрації українських страв.*

Добрий день, шановні друзі! Ми раді вітати Вас у цьому залі.

І мова сьогодні буде йти про приємні та смачні речі - «національну українську кухню». Історія кулінарії починається з оволодіння людиною вогнем. Людина, яка тривалий час уживала сире м'ясо, навчилася смажити його на вогнищі, в гарячому попелі, в ямах, обкладених каменями. У ранньому неоліті разом із винайденням глиняного посуду у людини з'явилась можливість варити їжу.

Кухарське мистецтво — мистецтво змішувати смакові властивості різних продуктів, поєднуючи їх, або, навпаки, підкреслюючи їх контрастність.

Давнім людям уже було відоме вишукане, а іноді, навіть витончене мистецтво кулінарії. Її батьківщиною була Азія. Звідти через Грецію вона прийшла в Рим, а потім, постійно змінюючись і підкоряючись місцевим традиціям і смакам, поширилась по всьому світу.

Українська кухня широко відома у світі, про що свідчить входження українських національних страв і харчових продуктів у міжнародну ресторанну кухню (борщів, виробів з житнього борошна, гречки, вареників, млинців та іншого).

Народна кухня — це така ж культурна спадщина українського народу, як мова, література, мистецтво. Це неоціненний здобуток, яким можна пишатися.

Українська кухня складалася протягом віків і з давніх часів відрізнялася різноманітністю страв, високими смаковими і поживними якостями, ароматом, соковитістю. Більшість страв української кухні відзначаються складною рецептурою і складними комбінованими способами їх приготування.

Українська кулінарія налічує сотні рецептів.

А як ви гадаєте яка найулюбленіша страва була в українців? (борщ). Так вірно, найулюбленішою з овочевих страв, безсумнівно, залишається борщ. Відомий український етнограф Артюх вважає, що назва страви "борщ" походить від назви дикорослої рослини "борщівник", яка повсюдно росте в Україні і молоде листя якої, а також коріння, раніше часто клали у борщ. Ця рослина багата на вітамін С і каротин. Коріння і листя борщівника з давніх давен уживали у народній медицині.

Українці жартома кажуть про свою кухню: «У нас просто: борщ, каша, третя кваша». А ви як майбутні працівники харчової і переробної промисловості мабуть знаєте які є види борщів. Тож давайте разом згадаємо.(студенти називають види і рецепти борщів). Так вірно. Це і борщ полтавський з галушками, борщ гетьманський, борщ український з м'ясом, зелений борщ.

Так, під час його виготовлення використовують до 20 складників. Основними складовими частинами страви є столовий буряк і капуста. Раніше буряк для борщу завжди квасили і борщ варили на червоному буряковому квасі. У киплячу юшку додавали дрібно покришений буряк, капусту (свіжу або квашену), моркву, пізніше — картоплю, часом квасолу і варили. Зварений борщ засмажували цибулею, смаженою на олії або салі, або цибулею з часником, затовченою старим салом. Часто у борщ кидали галушки або їли його з кашею. Вже на початку XX ст. до борщу почали додавати помідори, томатний сік або томатний соус.



Борщ український з м'ясом

Яловичина 54, кісти 100, буряк 100, капуста свіжа 75, картопля 100, морква 25, корінь петрушки 10, цибуля ріпчаста 20, часник 2, пюре 20 чи помідори свіжі 75, перець болгарський 10, борошно пшенична 3, жир 5, сало-шпик 5, сметана 20, цукор 5, оцет 3%-ний 8, зелень петрушки 5, перець чорний, перець запашний, лист лавровий, сіль. У киплячий кістковий бульйон кладуть м'ясо, варять його до готовності, виймають і нарізають на порції. Буряк шаткують соломкою, солять, збризкують оцтом, перемішують і тушкують з додаванням жиру з м'ясного бульйону, пюре, цукру до напівготовності. Корені і цибулю шаткують соломкою і злегка присмажують з жиром. У проціджений бульйон вкидають нарізану шматочками картоплю, доводять до кипіння, додають нарізану соломкою свіжу капусту і варять 10-15 хвилин; закладають тушкований буряк, підсмажені корені і цибуля, нарізані свіжі помідори, болгарський перець, злегка підсмажене борошно і кип'ятять 5 хвилин, після чого заправляють борщ салом, товченим з часником, доводять до кипіння і дають настоятися протягом 20-25 хвилин. При подачі в тарілку кладуть шматочок вареного м'яса, сметану і зелень петрушки.



Борщ гетьманський

Філе рибне 70, олія вершкове 15, яйце 1 шт., борошно пшеничне 10, крихта хлібна 10, олія рослинне 15, батон 25, зелень петрушки 10, соління 35. Покромку чи грудинку заливають холодною водою, додають ріпчасту цибулю,

лавровий лист і на великому вогні доводять до кипіння; потім м'ясо виймають, нарізають на порції, а бульйон проціджують, солять і доводять до кипіння. У киплячий бульйон закладають підготовлені шматки м'яса, шинковану соломкою буряк і варять до напівготовності; після цього додають нарізану частинками картоплю і шинковану капусту. За 15 хвилин до готовності вводять пастеровані овочі, зварену окремо квасоллю і тушковані з олією свіжі чи консервовані баклажани. Подають з гарніром і соліннями, посипавши рубаною зеленню.



Борщ полтавський з галушками

Гусак або курка 50, буряк 75, капуста свіжа 100, картопля 100, жир 5, морква 15, корінь петрушки 10, цибуля ріпчаста 20, сало-шпик 5, пюре 10, сметана 20, борошно гречана 30, яйце 1/2 шт., вода 45, цукор 3, оцет 3%-ний 5, зелень петрушки 5, лист лавровий, сіль. Варять бульйон на курятині чи гусятині. Буряк, корені і цибулю готують так само, як для українського борщу. У проціджений киплячий бульйон кладуть нарізану кубиками картоплю, шинковану капусту і варять 10-15 хвилин, потім додають буряк з цибулею, товчене сало, зелень петрушки, варять до готовності, знімають з вогню і дають настоятися протягом 15-20 хвилин. Для готування галушок у киплячу воду всипають 5 частину всієї кількості гречаного борошна, добре розмішують і знімають каструлю з вогню; остудивши, додають яйця й інше борошно, тісто вимішують, столовою ложкою відокремлюють невеликі порції і кидають у киплячу підсолону воду. При подачі в тарілку кладуть галушки, сметану і зелень петрушки.

Другий різновид борщу — так званий **зелений або щавлевий борщ**. Його варять навесні, з молодого зеленню: щавлем, лободою, кропивою, петрушкою, кропом. Заправляють його круто звареними посіченими яйцями і сметаною. На початку літа готують холодний борщ. Для цього у сирівець дрібно січуть цибулю, варену картоплю, круто зварене яйце, зелень, огірки, солять і їдять

холодним, не вареним, заправленим сметаною. З часом усі три види борщу стали значно калорійнішими. Часто до борщу додають червоний перець. Другою за значенням рідкою овочевою стравою є **капусняк**. Варять його з квашеної капусти й картоплі, заправлених пшоном. Тепер його готують із м'ясом, переважно з жирною свининою.

Українська національна кухня має свої характерні риси, які істотно відрізняють її від інших кухонь. **Для української кухні характерним є:**

Значне вживання борошняних виробів, зокрема виробів із кислого житнього й пшеничного борошна, пирогів, короваїв, калачів, а також із прісного тіста: вареників, галушок, млинців, киселів, каш, а також хліба з маком і медом, куті. Характерним є часте використання пшона, а в останні роки — рису.

Значну роль в харчуванні відігравав хліб. За борщем та іншими рідкими стравами з'їдали від 0,1 до 1 кг чорного житнього хліба. Білий пшеничний хліб фактично не був поширений в Україні до початку ХХ ст. У ХХ ст.

Дуже багато складено прислів'їв та приказок про хліб.

Хто знає та назве їх?

Прислів'я про українську кухню.

Без солі, без хліба немає обіда.

І рибка без хліба бридка.

Бодай ніхто товченого хліба не діждав ні пекти, ні їсти.

Будем постити, як хліба не стане.

Легкого хліба захотів.

Грушка — минушка, а хліб — кожен обід.

Дав бог хліб, як зубів не стало.

Тоді нажив хліба, коли зубів не стало.

Де хліб-сіль-каша, там домівка наша.



Де хліб і вода, там нема голода.

Добрий хліб, коли нема калача.

Живемо: хліб жуємо, а іноді ще й присолюємо.

Є хліб — солі нема, є сіль — хліба нема.

Житній хліб пшеничному калачеві дід.

Жуй, тату, воду, коли хліба нічим.

Завжди є їдець на готовий хлібець.

З полови хліба не спечеш.

Зварили нічо та й з'їли без хліба.

З неба хліб не падає.

З чого хліб, з того й пироги.

З печі сирого хліба не виймають.

І я вчений на хліб печений. їмо хліб троякий: чорний, білий і ніякий.

Кий на кий вадить, а хліб на хліб не завадить.

Клади перед людей хліб на столі, будеш у людей на чолі.

Кожному хліб не гіркий.

Коли б хліб та вода, то не буде голода.

Як є хліба край, то і в хліві рай, а як хліба ні куска,

так і в горниці тоска.

Коли стало на хліб, то стане й на обід.

Коли хліб на столі, то стіл — престіл, а коли хліба ні кусочка, тоді стіл лиш гола дошка.

Коли хліб, тоді й розум.

Краще сухий хліб з водою, ніж паляниця з бідною.

Краще їсти хліб з водою, ніж жити чужиною.

Ліпше свій хліб недопечений, ніж чужий перепечений.

Люди — не татари, дадуть хліба і сметани.

Мова мовиться, а хліб їсться.

Найсмачніший хліб од свого мозоля.

Не вчи вченого їсти хліба печеного, я й сам з'їм.



(звучить в запису пісня «Із сиром пироги»)

Важко знайти іншу кухню, в якій пироги таку роль, як в українській. Широкому поширенню пирогів, безумовно, сприяла піч. Це домашнє вогнище якнайкраще пристосовано для випікання пирогів. Найдавніші — це пироги з прісного тіста. Але й дріжджове тісто з'явилося в Україні дуже давно. Існує думка, що воно прийшло до нас від скіфів-орачів. Начинка для пирогів відрізнялась великим різномаяттям.



Як ви вважаєте які способи приготування їжі характерні для українців?

Студент. Основними способами приготування страв є переважання варіння і тушкування над смаженням, соління — над коптінням.

Варіння — це теплова обробка харчових продуктів у водному середовищі (вода, молоко, бульйон, відвар Тушкування — спосіб, при якому харчові продукти спочатку обсмажують до напівготовності, а потім припускають у закритому посуді, додаючи соус або приправу.

Як відомо, основний спосіб термічної обробки харчових продуктів залежить від конструкції домашнього вогнища. В Україні це було вогнище закритого типу — вариста піч. Тому в Україні переважно готували варену, тушковану і печену їжу.

Запікання — спосіб, при якому харчові продукти запікають у печі або жаровій шафі до готовності, додаючи соуси, молоко, яйця. В такий спосіб виготовляють каші, м'ясо, різні запіканки.

Таким чином, виробилися своєрідні смакові стереотипи й звичка до вареної, тушкованої та печеної їжі.

Ще характерними рисами української кухні є:

1. Хлібна, борошняна їжа урізноманітнювалася переважно рибою, грибами, лісовими ягодами, овочами, молоком і значно рідше — м'ясом.
2. Особливими безалкогольними і алкогольними напоями української кухні є меди, кваси, збитні, узвари. Горілка з'явилася у XV ст.
3. Нарізне вживання овочів, а не їх подрібнених сумішей у вигляді салатів, вінегретів. Салати й вінегрети — пізні запозичення в XIX ст. із Західної Європи.
4. Смакова різноманітність страв і продуктів в українській кухні досягається поєднанням теплової обробки, використанням різних жирів і вживанням місцевих прянощів, таких як цибуля, часник, хрін, кріп, петрушка та інші. Перець, кардамон, гвоздика, кориця — пізні запозичення з XVI–XVII ст.
5. Порівняно простою обробкою харчових продуктів: варіння і тушкування.
6. Щоденне вживання рідких гарячих перших страв: спочатку — вариво із зіллям, пізніше — борщі, супи, розсольники, кулеші та інші, що базуються переважно на рослинній сировині.
7. Широке вживання свинини і сала.



сало вживають як самостійну їжу, головним чином, в сирому, запеченому вигляді, у вигляді шкварок або у вигляді різної приправи і жирової основи різних страв. Сало їдять не тільки сире, солоне, варене, копчене і смажене, на ньому не тільки готують, але ним шпигують інше м'ясо, де сало відсутнє. Його використовують навіть у солодких стравах.

8. Широке використання яєць.



Яйця служать не тільки для виготовлення самостійних страв — різного виду ячень, а також для добавок до борошняних, борошняно-яєчних та яєчно-фруктових солодких страв.

9. Широке використання столових буряків.

Столові буряки, перш за все, основа українського борщу. Крім того, столові буряки використовують для приготування різних салатів: із чорносливом, горіхами, як складова частина різних гарнірів. Особливо цінуються столові буряки, які мають інтенсивний червоний колір.

Розрізнять три етапи у розвитку української національної кухні:

1. Перший етап або початок розвитку української кухні.

Він припадає на IX–X ст н.е. В цей період з'явився хліб із кислого дріжджового житнього тіста, а також багато інших видів борошняних виробів — пирогів, млинців, короваїв, перепічки тощо. Усі ці вироби виготовляли виключно на основі кислого тіста. Неймовірна пристрасть до кислого, "квасного" знайшла відображення і в створенні різних киселів — вівсяного, пшеничного, житнього, які з'явилися задовго до сучасних, переважно ягідних киселів. Значне місце в меню займали різні каші. Борошняна їжа урізноманітнювалась рибою, грибами, лісовими ягодами, овочами, молоком і значно рідше — м'ясом.

В цей період з'являються багато національних напоїв, які стали згодом класичними: різні меди, пиво, кваси, збитні, виноградне вино.

В цей період формування української кухні склалася схильність до вживання рідких гарячих страв ("хльобова"), які базувались на рослинній сировині. Поширеним було "вариво із зіллям" — рідка їжа з додаванням ароматичних приправ та овочів (хрін, цибуля, часник, кріп, петрушка, кмин, аніс, м'ята, калган, а також привезені з інших країн — перець та інші прянощі). Пізніше на основі варива із зіллям виник борщ. Крім того, в цей період були поширені різні м'ясні і рибні відвари, відомі під назвою "юха",

яку згодом почали називати "юшкою", й готували у вигляді відвару з додаванням інших продуктів — гороху, крупи тощо.

Серед солодких страв на той час були відомі: кутя з медом, кутя з маком і горіхами, рис з медом і корицею, кутя з ізюмом і горіхами, юха із сушених фруктів — узвар. З малини й журавлини варили узварець. В літописі 1240 року зазначено, що в Київській Лаврі випікали хліб із медом.

В цей період молоко пили сирим, вареним або кислим. З молочних продуктів виготовляли домашній м'який сир і сметану, пізніше — коров'яче масло. М'ясо, як правило, варили у вариві із зіллям або в каші.



Літописи та інші писемні пам'ятки, а також археологічні розкопки, свідчать про багатство і різноманітність їжі, що споживало населення в період Київської Русі. Крім продуктів переробки зерна і різних овочів (капусти, ріпи, цибулі, часнику), до складу їжі входило м'ясо свійських тварин (свиней, овець, кіз, корів, телят) і птиці (курей, гусей, качок, голубів, тетеревів і рябчиків). З диких звірів найчастіше вживали для харчування диких свиней (вепрів), зайців. З городніх овочів використовували свіжу й квашену капусту, буряки, редьку, моркву, огірки, гарбузи. Досить значну роль у харчуванні відігравали бобові культури — горох, сочевиця, боби. З фруктів і ягід споживали яблука, вишні, сливи, смородину, брусницю, малину, журавлину.

2. Другий період розквіту української національної кухні.

Він припадає на середину XVI ст. — кінець XVII ст. Цей період характеризується урізноманітненням асортименту і виникненням багатьох

страв, які стали класичними, — борщів, розсольників, страв із прісного тіста, сухих зацукрених фруктів. Але як і раніше, не практикувалось змішування, подрібнення, перемелювання харчових продуктів. Фарші, паштети, котлети, запіканки і пудинги, характерні для західних кухонь, в українській кухні XVI–XVII ст. не використовувались.

Для української кухні характерною їжею є вживання крові забитих тварин і виготовлення з неї кров'яних ковбас — кров'янки. Згідно з Біблією, перед уживанням м'яса потрібно було обов'язково знекровити тварину, що роблять і в Україні. Але, на відміну від інших народів, українці збирають кров у чистий посуд і використовують для виготовлення кров'яних ковбас, додаючи крупу, сіль і спеції.

В цей період пельменоподібна страва турецької кухні дюш-вара перетворилася на українські вареники, а потім на вареники з характерними національними наповнювачами — вишнями, сиром, цибулею, шкварками.



У XV–XVII ст. в сільському господарстві з'явилися нові культури. Збільшились посіви гречки, яка була завезена з Азії ще в XI–XII ст., але не мала досі господарського значення. З гречки почали виробляти крупи й борошно. В меню населення з'явилися гречаники, гречані пампушки з часником, гречані галушки із салом, вареники гречані із сиром, каші й бабки з гречаних крупів, лемішка, кваша та інші страви.

Одночасно поширились окремі іноземні продукти, наприклад олія. Її вважали ціннішою від вершкового масла, оскільки оливкова олія походила з Греції — країни, із якою українські землі були пов'язані тісними культурними та релігійними зв'язками. В той же час баклажани, які вживали

в турецькій кухні і які чудово визрівали в умовах півдня України, тривалий час не знаходили вживання в українських національних стравах як "бусурманська" страва.

Більшість прянощів, унаслідок дороговизни, так само як оцет та сіль, ще з XVII ст. вживали не в процесі приготування їжі, а ставили на стіл і використовували під час їжі в залежності від бажання кожного.

У XV ст. в Україні заявляється "гаряче вино" — горілка. З її появою почалося виготовлення різних настоянок та наливок, які відзначалися витонченим смаком і чудовими кольорами. Крім горілки, вживають варенуху, мед.

Варенуха — безалкогольний або слабоалкогольний напій з юшки узвару з додаванням прянощів, меду й горілки. Її парили в печі. У великій пошані була варенуха у запорізьких козаків.

Мед — улюблений напій наших предків. Його вважали цілющим.

3. Третій етап у розвитку української кухні виникає на рубежі XVII і XVIII

Одним із нових звичаїв, що з'явилися в цей час, слід вважати вживання закусок як самостійної страви. З'явилися німецькі бутерброди, французькі і голландські сири, поєднані із старими українськими стравами — холодною солониною, холодцем, окістям, бужениною. З'явились і нові алкогольні напої. З 70-х років XVII ст. поширюється вживання чаю, у вищих верствах суспільства за межі обіду виділились солодкі пироги, пиріжки, солодощі.

Якісно змінилися страви з появою в Україні в XVIII ст. соняшникової олії і гірчиці. У XIX ст. поширилось вирощування помідорів і синіх баклажанів. Поява в XIX ст. культури цукрових буряків та виробництво з них цукру значно збагатили нашу кухню.

В цей період в українській кухні з'являється плита. Введення приготування їжі на плиті привело до необхідності запозичення ряду нових технологічних прийомів і страв із західноєвропейських кухонь. Цей напрям

став плодотворним. Він допоміг спасти від забуття багато страв української кухні. З німецької кухні було запозичене подрібнення харчових продуктів: — котлетоподібних стравах з фаршу (січеного, подрібненого м'яса, яєць, моркви, капусти, грибів, тощо). Поширюється вживання різних салатів, вінегретів.

В кінці XVIII і початку XIX ст. з'являється ряд нових продуктів: картопля, соняшникова олія, кукурудза, квасоля, помідори, баклажани, гарбузи, які сприяють значному розширенню страв української кухні.

З XVIII ст. в Україні дуже поширилась картопля. Її починають широко використовувати для приготування перших і других страв та для гарнірів до м'ясних і рибних страв. У цей же період з'являються також страви із стручкового перцю, квасолі, спаржі і селери.

Важлива роль відводиться овочам, їх вживають у вигляді гарнірів до жирної м'ясної їжі або подають як самостійну страву з салом. З овочів перше місце займають буряки, які можна вважати національним овочем і які вживають не тільки в свіжому, але й квашеному вигляді. Для української кухні характерно також вживання бобових — бобів, сочевиці і особливо квасолі. З інших основних овочевих культур слід назвати моркву, гарбузи, кукурудзу, картоплю і помідори.

Усе частіше вживають овочеві салати. Одним із найпопулярніших овочевих салатів можна назвати вінегрет. Значного поширення за останні 30 років набув овочевий м'ясний салат Олів'є з вареним м'ясом або ковбасою, заправлений сметаною або майонезом.



З поширенням в Україні картоплі майже всі перші страви: борщі, юшки — із цього часу виготовляють із картоплею. Широко починають

використовувати картоплю для приготування других страв і в поєднанні з іншими продуктами — із м'ясом, салом, морквою, квасолею, грибами, яблуками, маком, хроном, сиром. Картоплю використовують у вареному, смаженому і печеному виді.

Якісно змінились страви з появою в Україні у XVIII ст. соняшника і гірчиці. Соняшникову олію починають використовувати для приготування багатьох страв, а з гірчиці виробляють олію та приправи для м'ясних страв. У XIX ст. з'являються такі овочеві культури як помідори та сині баклажани. Помідори використовують для приготування холодних закусок та других страв. З помідорів виготовляють томат-пюре, який використовують для приготування борщів і соусів. Із синіх баклажанів почали виготовляти холодні закуски (ікру, фаршировані баклажани), а також другі гарячі страви в смаженому й тушкованому вигляді.

Поява в Україні культури цукрових буряків та виробництво з них цукру збагатили народну кухню. З цього часу почали виготовляти страви і вироби із солодкого борошна. З'явилися різні бабки, пудинги, солодкі каші. Значно розширився й асортимент напоїв — різні наливки, варенухи.

У другій половині XIX ст. у великих містах почали відкривати великі ресторани, куди запрошувались на роботу шефи-кухарі французи, які принесли з собою рецептуру і технологію приготування західноєвропейських страв і свавільно змінювали технологію приготування страв української кухні. Все це привело до того, що багато страв української кухні було забуто.

Але великою мірою українська кухня зберігає свої традиційні риси. Прихильність до традиційної їжі в селах є більш помітною, ніж у містах, де менше дотримуються звичаїв.

Різноманітність української кухні описав у поемі «Енеїда» великий письменник, знавець народного побуту І.П.Котляревський:

Тут їли розної потрави,

І все з полив'яних мисок,

І самі гарнії приправи

З нових кленових тарілок:
Свинячу голову до хріну
І локшину на переміну,
Потім з підлевою індик;
На закуску куліш і кашу,
Лемішку, зубці, путрю, квашу,
Із маком медовий шулик...
П'ять казанів стояло юшки,
А в чотирьох були галушки,
Борщу трохи було не з шість;
Баранів тьма була варених,
Курей, гусей, качок печених,
Досита щоб було всім їсть...
Був борщ до шпундрів з буряками,
А в ющі потрух з галушками,
Потім до соку каплуни;
З отрібки баба-шарпанина,
Печена з часником свинина,
Крохмаль, який їдять пани...
Там лакомини різні їли...
Сластьони, коржики, стовпці,
Варенички пшеничні, білі,
Пухкі з кав'яром буханці.

Дуже характерним для української кухні залишається велика кількість борошняних страв, причому улюбленим видом тіста стає прісне — просте прісне, прісне напіввитяжне, заварне прісне, прісне здобне з використанням соди як розрихлювача, а для кондитерських страв — переважно піскове. Дріжджове тісто використовується лише для виготовлення хлібних виробів — паляниці, пампушок, калинників і знаменитих бубликів із заварного тіста. Національними стравами є вироби з простого бездріжджового тіста —

вареники, галушки, шуліки, лемішки, гречаники, коржі. В борошняних стравах тепер майже виключно використовується пшеничне борошно.

Ще один відомий письменник дуже цікаво описав в своєму творі приймання їжі: галушок та вареників Пацюком Гоголя з « Вечорів на хуторі поблизу Диканьки»

Кузнец не без робости отворил дверь и увидел Пацюка, сидевшего на полу по-турецки, перед небольшою кадушкою, на которой стояла миска с галушками. Эта миска стояла наравне с его ртом. Не подвинувшись ни одним пальцем, он наклонил слегка голову к миске и хлебал жижу, схватывая по временам зубами галушки.

«Нет, этот,- подумал Вакула про себя,- еще ленивее Чуба: тот ест ложкою, а этот и руки не хочет поднять!»

- Я к твоей милости пришел, Пацюк!- сказал Вакула, кланяясь снова.

Толстый Пацюк поднял голову и снова начал хлебать галушки.

-Ты, говорят, не во гнев будь сказано...- собираясь с духом, кузнец, - я веду об этом речь не для того, чтобы тебе нанести какую обиду,- приходишься немного сродни черту.

Но Пацюк взглянул и снова начал хлебать галушки.

Ободренный кузнец решился продолжать:

- К тебе пришел, Пацюк, дай боже тебе всего, добра всякого в довольствии, хлеба в попорции!- Пропадать приходится мне, грешному! Ничто не помогает на свете! Что будет, то будет, приходится просить помощи у самого черта.

- Когда нужно черта, то и ступай к черту!- ответил Пацюк, не подымая на него глаз и продолжая убирать галушки.

- Для того-то я и пришел к тебе,- отвечал кузнец, отвешивая поклон,- кроме тебя, думаю, никто на свете не знает к нему дороги.

Пацюк ни слова и доедал остальные галушки.

-Сделай милость, человек добрый, не откажи!- наступал кузнец,- свинины ли, колбас, муки гречневой, ну, полотна, пшена или иного прочего, в случае

потребности... не поскупимся. Расскажи хоть, как, примерно сказать, попасть к нему на дорогу?

- Тому не нужно далеко ходять, у кого черт за плечами,- произнес равнодушно Пацюк, не изменяя своего положения.

Тут заметил Вакула, что ни галушек, ни кадушки перед ним не было; но вместо того на полу стояли две деревянные миски: одна была наполнена варениками, другая сметаною.

Мысли его и глаза невольно на эти кушанья. «Посмотрим, - говорил он сам себе,- как будет есть Пацюк вареники.

Только что он успел это подумать, Пацюк разинул рот, поглядел на вареники и еще сильнее разинул рот. В это время вареник выплеснул из миски, шлепнул в сметану, перевернулся на другую сторону, подскочил вверх и как раз попал ему в рот. Пацюк съел и снова разинул рот, и вареник таким же порядком отправился снова. На себя только принимал он труд жевать и проглатывать.

-А зараз прослухаємо знайому вам всім українську народну пісню
«А мій милий вареничків хоче» (звучить пісня у виконанні студентів)

Милі гості, просим сісти,
Вареники будемо їсти,
Вареники непогані,
Вареники у сметані
В кожній хатіна Україні
Вареники варять нині.
Це вареники знаменні,
Як їх родичі пельмені.
Вас чекають у макітрі,
Вареники дуже ситні,
Білолиці, круглолиці,
Із відбірної пшениці.
Вареники дуже хитрі



Поховались у макітрі.

Гості любі, не баріться,

На макітру наваліться!

На цьому наше заняття закінчується. Ви були дуже активними і показали, що майбутній спеціаліст технологічного відділення має бути освічений не лише в своїй галузі, але й різносторонньо.

Фотографії заходу





